



SEXYGLASFUTTER.DE






PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

### Basic Curry Sauce - das Grundrezept für leckere Currysaucen



#### Einkaufsliste:

Tomaten, passiert, 200 ml  
Tomatenmark, 1 EL  
Zwiebel, 1, klein geschnitten  
Olivenöl  
Läuterzucker, 1 EL  
Tomatenssig, 1 EL  
Currypulver  
Salz

	 einfach / schnell	 preiswert
 kalt servieren	 warm servieren	
		 Party food

#### Zubereitung:

- die klein geschnittenen Zwiebeln in etwas Olivenöl anschwitzen,
- Tomatenmark hinzufügen und ca. 4 min. mit anrösten,
- mit den passierten Tomaten ablöschen und
- mit Läuterzucker, Tomatenssig, Salz und Currypulver abschmecken

#### Tipps:

- Dieses Rezept ist quasi die Basis für selbst hergestellten Curryketchup. Ihr könnt es mit Fantasie beliebig variieren und eurem Geschmack anpassen. Probierts aus. Ihr werdet staunen! Und sicher (er)findet ihr bald die beste Currysauce der Welt.
- Zusätzliche Schärfe könnt ihr z.B. mit Chiliflocken erreichen.